



# RIEMPI IL TUO LOCALE

crea il successo  
della tua azienda

TOUR

L'evento di formazione per ristoranti, bar e  
pubblici esercizi che ti fa fare la differenza!

un evento organizzato da





## L'EVENTO

Una giornata formativa pensata per il mondo della ristorazione, dove troverai le novità del mercato, i modelli di controllo gestionale e le migliori strategie per innovare, competere e fare la differenza sul mercato.

Un'imperdibile opportunità di confronto con un team di consulenti che da oltre 18 anni operano nel settore e che condivideranno con te queste competenze, per fornirti gli strumenti utili al miglioramento e al successo della tua attività.

## A CHI SI RIVOLGE

Imprenditori e gestori di pubblici esercizi, bar e ristoranti, investitori che vedono nel food & beverage un'interessante opportunità commerciale.

## SCEGLI LA DATA PIU' VICINA A TE!

Roma	4 febbraio 2019
Firenze	25 febbraio 2019
Milano	27 febbraio 2019
Trento	11 marzo 2019
Verona	25 marzo 2019

**Iscriviti ora per  
essere uno dei 100  
imprenditori  
che parteciperanno a  
questa esperienza!**







## I RELATORI



### **Giacomo Pini**

Esperto in Marketing Turistico e Ristorazione. Con oltre venticinque anni di esperienza sul campo è anche autore di svariati testi professionali.



### **Gianni Vitale**

Commercialista esperto in controllo di gestione. Ha gestito e gestisce contabilmente e strategicamente realtà importanti nel mondo della ristorazione.



### **Giacomo Belotti**

Esperto in F&B Management e Restaurant Start Up. Consulente e formatore in area F&B con una lunga esperienza all'interno dei locali.



### **Stefania Corbelli**

Esperta in Marketing. Consulente operativa e docente per diversi istituti di prestigio, nonché autrice nell'ambito alberghiero e della ristorazione.

il nostro  
**OBIETTIVO**



## **FORNIRE STRUMENTI PRATICI**

per aumentare la competitività delle imprese

### **NON E' IL SOLITO CORSO! 5 MOTIVI PER PARTECIPARE:**

- imparerai ad utilizzare gli strumenti migliori per diminuire i costi e aumentare i profitti;
- riceverai una panoramica dei trend che stanno funzionando in un mercato in continuo fermento;
- riempirai il tuo locale di clienti con le strategie di marketing più adatte al tuo target;
- acquisirai una visione del futuro e di chi saranno i tuoi clienti nei prossimi anni, per costruire un vantaggio competitivo saldo;
- incontrerai le aziende protagoniste del settore, che ti racconteranno le novità per sorprendere i tuoi clienti.

**ISCRIVITI ORA**



UN EVENTO



gp.studios

I PARTNER DELLA PRIMA EDIZIONE

 **Electrolux**  
PROFESSIONAL

 **CHS**  
GROUP

**LAVAZZA**  
TORINO, ITALIA, 1895

**BEVANDE  
FUTURISTE**  
Il nuovo modo di bere soft

 **PASSEPARTOUT**  
Software e servizi gestionali

Per informazioni sull'evento:

**GpStudios Srl**

Società di Formazione e Consulenza  
nella Ristorazione e nel Turismo  
Via del Cavone, 7 47121 Forlì FC

 [www.riempiiltuocale.it](http://www.riempiiltuocale.it)

 0543 84099

 [info@riempiiltuocale.it](mailto:info@riempiiltuocale.it)